

SNI

Standar Nasional Indonesia

SNI 01-4305-1996



Keripik singkong

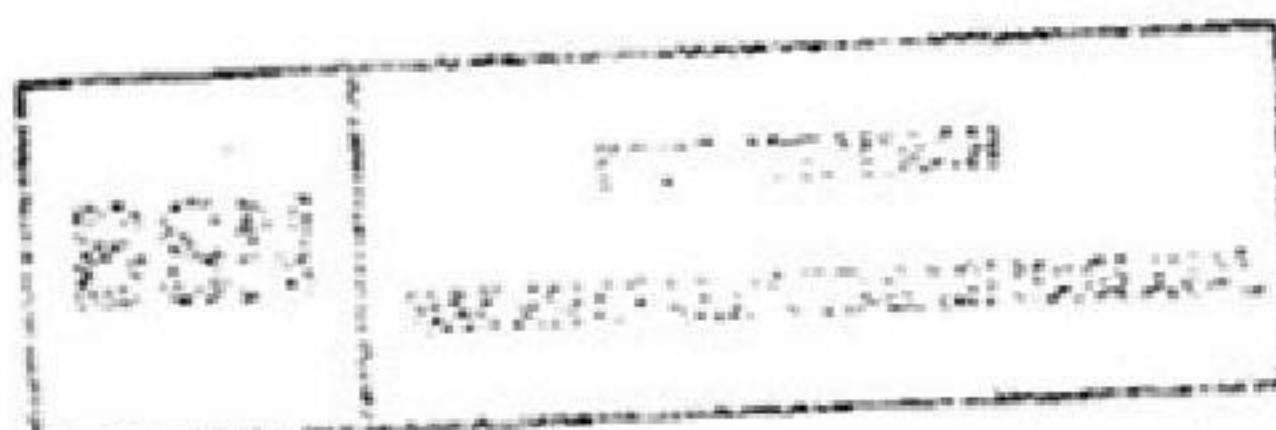
SNI

Standar Nasional Indonesia

SNI 01-4305-1996

ICS

Keripik singkong



PENDAHULUAN

Penyusunan Standar Nasional Indonesia Keripik Singkong bertujuan untuk meningkatkan mutu produk dan melindungi konsumen serta mendorong ekspor produk dalam negeri.

Rancangan Standar ini disusun berdasarkan hasil pengujian contoh keripik singkong yang diambil dari perusahaan maupun yang beredar di pasaran dan telah dibahas dalam rapat teknis dan Pra Konsensus diselenggarakan tanggal 15 Januari 1996 di Balai Industri Padang, dihadiri oleh wakil-wakil dari produsen, konsumen, perguruan tinggi dan instansi terkait.

Rapat Konsensus diselenggarakan di Jakarta, tanggal 11 Maret 1996. Hadir dalam Rakon adalah instansi terkait, lembaga uji, asosiasi dan produsen.

Sebagai acuan utama dalam standar ini adalah :

1. Kumpulan Peraturan Perundang-undangan di Bidang Makanan, jilid I Edisi III, Departemen Kesehatan RI, 1993-1994.
2. SNI 01-0428-1989, *Petunjuk Pengambilan Contoh Padatan*
3. SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*
4. SNI 01-2896-1992, *Cara Uji Cemarkan Logam*
5. SNI 01-2897-1992, *Cara Uji Cemarkan Mikroba*
6. SNI 01-3555-1994, *Cara Uji Minyak dan Lemak*
7. SNI 01-2894-1992, *Cara Uji Bahan Pengawet Makanan dan Bahan Tambahan yang Dilarang untuk Makanan*
8. SNI 01-0222-1987, *Bahan Tambahan Makanan*
9. Keputusan Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan No. 02240/8/SK/VII/91 tentang Pedoman Persyaratan Mutu serta Label dan Periklanan Makanan.

DAFTAR ISI

	Halaman
PENDAHULUAN	i
DAFTAR ISI	ii
1. RUANG LINGKUP	1 dari 5
2. DEFINISI	1 dari 5
3. SYARAT MUTU	1 dari 5
4. CARA PENGAMBILAN CONTOH	2 dari 5
5. CARA UJI	2 dari 5
6. SYARAT PENANDAAN	5 dari 5
7. CARA PENGEMASAN	5 dari 5

KERIPIK SINGKONG

1. RUANG LINGKUP

Standar ini meliputi, definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan dan cara pengemasan.

2. DEFINISI

Keripik singkong adalah produk makanan ringan, dibuat dari umbi singkong (*manihot sp*) diiris/dirajang, digoreng dengan atau tanpa penambahan bahan makanan yang lain dan tambahan makanan yang diizinkan.

3. SYARAT MUTU

Tabel
Syarat Mutu Keripik Singkong

No.	Kriteria Uji	Satuan	Persyaratan
1.	Keadaan		
1.1	Bau	-	normal
1.2	Rasa	-	khas
1.3	Warna	-	normal
1.4	Tekstur	-	renyah
2.	Keutuhan, b/b	%	min. 90
3.	Air, b/b	%	maks. 6,0
4.	Abu, b/b	%	maks. 2,5
5.	Asam lemak bebas (dihitung sebagai asam laurat), b/b	%	maks. 0,7
6.	Bahan Tambahan Makanan :		
6.1	Pewarna		Sesuai SNI 01-0222-1995 dan Peraturan Menteri Kesehatan No.722/Menkes/Per/IX/88

No.	Kriteria Uji	Satuan	Persyaratan
6.2	Pemanis buatan		tidak boleh ada
7.	Cemaran Logam :		
7.1	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 1,0
7.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	maks. 10,0
7.3	Seng (Zn)	mg/kg	maks. 40,0
7.4	Raksa (Hg)	mg/kg	maks. 0,05
8.	Arsen	mg/kg	maks. 0,5
9.	Cemaran Mikroba :		
9.1	Angka lempeng total	koloni/g	maks. 10^4
9.2	Coliform	APM/g	< 3
9.3	Kapang	koloni/g	maks. 10^4

4. CARA PENGAMBILAN CONTOH

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0428-1989, *Pengambilan Contoh Padatan*.

5. CARA UJI

5.1 Persiapan Contoh Uji Kimia

Cara persiapan contoh sesuai SNI 01-2891 - 1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 4.

5.2 Keadaan

Cara uji keadaan sesuai SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 1.2.

5.3 Keutuhan

Cara Uji :

- Buka bungkus/kemasan dan timbang berat keseluruhan keripik singkong
- Pisahkan keripik singkong yang tidak utuh dan timbang

$$W - W_1$$

$$\text{Keutuhan} = \frac{\text{-----}}{W} \times 100\%$$

Keterangan :

W = Bobot Keseluruhan Keripik Singkong (g)

W₁ = Bobot keripik Singkong yang tidak utuh (g)

5.4 Air

Cara uji air sesuai SNI 01-2891 - 1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 5.1.

5.5 Abu

Cara uji abu sesuai SNI 01-2891 - 1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 6.1.

5.6 Asam Lemak Bebas

5.6.1 Prinsip

Pelarutan contoh lemak/minyak dalam pelarut organik dilanjutkan dengan penitrasi KOH.

5.6.2 Pereaksi

- Alkohol 96% netral
- Indikator PP
- Larutan KOH, 0,1 N

5.6.3 Peralatan

- Erlenmeyer 300 ml
- Buret mikro 10 ml
- Neraca analitis

5.6.4 Prosedur

- Timbang 5 s/d 10 gram contoh uji yang digiling
- Tambahkan 50 ml alkohol 96% netral dibiarkan selama 1 jam sambil sekali-sekali dikocok
- Kemudian disaring
- Tambahkan beberapa tetes indikator PP
- Titar dengan KOH 0,1 N hingga warna merah jambu (tidak berubah selama 15 detik)

5.6.5 Perhitungan

$$\text{Asam lemak bebas} = \frac{W_1 \times V \times N}{W}$$

Keterangan :

V = KOH yang diperlukan untuk pemitaran (ml)

N = Normalitas contoh (g)

W = Bobot contoh (g)

W₁ = Bobot molekul asam lemak (dari minyak kelapa sebagai asam laurat = 200)

5.7 Bahan Tambahan Makanan

5.7.1 Pewarna

Cara uji pewarna sesuai SNI 01-2895-1992, *Cara Uji Pewarna Makanan*.

5.7.2 Pengawet

Cara uji pengawet sesuai SNI 01-2894-1992, *Cara Uji Bahan Pengawet Makanan dan Bahan Tambahan yang Dilarang untuk Makanan*.

5.7.3 Pemanis Buatan

Cara uji pemanis buatan sesuai SNI 01-2893-1992, *Cara Uji Pemanis Buatan*.

5.8 Cemarkan Logam

5.8.1 Timbal

Cara uji timbal sesuai SNI 19-2896-1992, *Cara Uji Cemarkan Logam*, butir 4.1.

5.8.2 Tembaga

Cara uji tembaga sesuai SNI 19-2896-1992, *Cara Uji Cemarkan Logam*, butir 4.2.

5.8.3 Seng

Cara uji seng sesuai SNI 19-2896-1992, *Cara Uji Cemarkan Logam*, butir 4.3.

5.8.4 Raksa

Cara uji raksa sesuai SNI 19-2896-1992, *Cara Uji Cemarkan Logam*, butir 5.

5.9 Arsen

Cara uji arsen sesuai SNI 19-2896 - 1992, *Cara Uji Cemarkan Logam*, butir 6.

5.10 Cemarkan Mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai SNI 19-2897-1992, *Cara Uji Cemarkan Mikroba*.

6. SYARAT PENANDAAN

Syarat penandaan sesuai Undang-undang Republik Indonesia Nomor 23 Tahun 1992 tentang Kesehatan.

7. CARA PENGEMASAN

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi dan mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.



BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id